



2026年8月17日発行

アジア競技大会・アジアパラ競技大会を前に「世界の山ちゃん」新たな取り組み セントレア店限定でムスリムメニュー・ヴィーガンメニューを販売開始

株式会社エスワイフード（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：山本久美）は、2026年8月10日（月）より、「世界の山ちゃん セントレア店」にて、ムスリムの方に配慮したメニュー・ヴィーガンメニューの販売を開始しました。今回販売するメニューは、「世界の山ちゃん」らしい味わいを大切にしながら、宗教や食習慣に配慮し、より多くの方にお楽しみいただけるよう開発したものです。今年9月に愛知・名古屋で開催されるアジア競技大会・アジアパラ競技大会を控え、より多くの外国人旅行者の方に安心してお食事を楽しんでいただきたいという想いから開発しました。ムスリムの方に配慮したメニューでは、豚肉およびアルコールを使用していない原材料・調味料を採用。ヴィーガンメニューでは、肉・魚介類・卵・乳製品などの動物由来原材料を使用せずに仕上げています。世界への玄関口であるセントレアから、国籍や宗教、食習慣を問わず、より多くの方に“山ちゃんらしいおいしさ”を楽しんでいただけるよう、今後も食の多様性に寄り添った取り組みを進めてまいります。

■販売開始日:2026年8月10日(月)

■販売店舗:世界の山ちゃん セントレア店

■ムスリムメニュー



鉄板牛すき焼き

1,650円(税込)

甘辛い特製だれに和牛を絡めて味わう一品。
熱々の鉄板で最後まで美味しくお召し上がりいただけます。



幻のチューリップ

(特製たれ使用) 880円(税込)

世界の山ちゃんキッチンカーの看板商品。店舗でも販売しているのはセントレア店だけ。アルコールを使用していない特製ダレを使用しています。



手羽先天ぶら 660円(税込)

名物幻の手羽先を天ぶらに仕立てました。
コショウ辛さがやみつきになる、世界の山ちゃん独自製法の“幻のコショウ”をかけてお召し上がりください。

■ヴィーガンメニュー



名古屋味噌カツ定食

(大豆ミート使用) 1980円(税込)

大豆由来のお肉を使用し、名古屋名物「味噌カツ」をヴィーガンの方にもお楽しみいただける一品に仕上げました。



まるでエビ天むす

(植物由来) 550円(税込)

名古屋名物「海老天むす」をアレンジし、植物由来の食材（こんにやく）で海老の味わいを再現しました。



カリフラワーチューリップ

880円(税込)

名物「幻のチューリップ」をアレンジし、鶏肉の代わりにカリフラワーで仕上げました。
衣やタレにも動物性由来の食材を使用しておりません。



■世界の山ちゃん

国内外で88店舗を展開する「世界の山ちゃん」の名物「幻の手羽先」は、創業者のこだわりが詰まった自慢の看板商品です。その味の決め手となるのが、やみつきになる辛さと風味が際立つ「幻のコショウ」。創業者が試行錯誤を重ね、独自の手法で生み出した唯一無二のコショウです。

----- 本件に関するお問合せ -----

株式会社エスワイフード 営業企画部 奥村 永縄

TEL : 052-259-2782 FAX : 052-259-2787 MAIL syfood-kikaku@yamachan.co.jp